

SAISON- UND RESTENREZEPT

Pizzabrötchen mit frischem Frühlingsalat

Ein einfaches, schnelles und leckeres Rezept mit dem altes Brot verwerten werden kann. Dazu einen frühlingshaften Salat.

Zutaten für 4 Personen

- 2–3 Scheiben älteres Brot pro Person
- 1 Glas Tomatensauce oder Tomatenpüree
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
 - 12 Champignons
- 200g Mozzarella oder Reibkäse
- 100g Rucola
- 100g Nüsslisalat
- 100g Jungspinat
- 1 kleiner Kopfsalat
- 1 Bund Radieschen
 - Balsamico & Olivenöl
 - Salatkräuter, Basilikum
 - Salz, Pfeffer



Zubereitung

Brot mit 1–2 EL Tomatensauce bestreichen. Frühlingszwiebeln inklusive grüner Teil in Ringe, Champignons und Mozzarella in Scheiben schneiden. Pizza belegen und mit Salz, Pfeffer und Basilikum würzen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im auf 200° Grad vorgeheizten Ofen 10–15min backen, bis der Käse geschmolzen ist und die Brötchen etwas braun sind. Inzwischen Rucola, Nüsslisalat, Jungspinat und Kopfsalat waschen, Radieschen in Scheibchen schneiden. Salatsauce aus 2dl Olivenöl, 1 dl Balsamico, 1 TL Salz, 1TL Salatkräuter, etwas Basilikum und Pfeffer mischen. Alle Salatzutaten mischen und mit den Pizzabrötchen auf Teller anrichten.